



大阪ガス

ガステーブルコンロ

取扱説明書 10-292・293型

保証書付

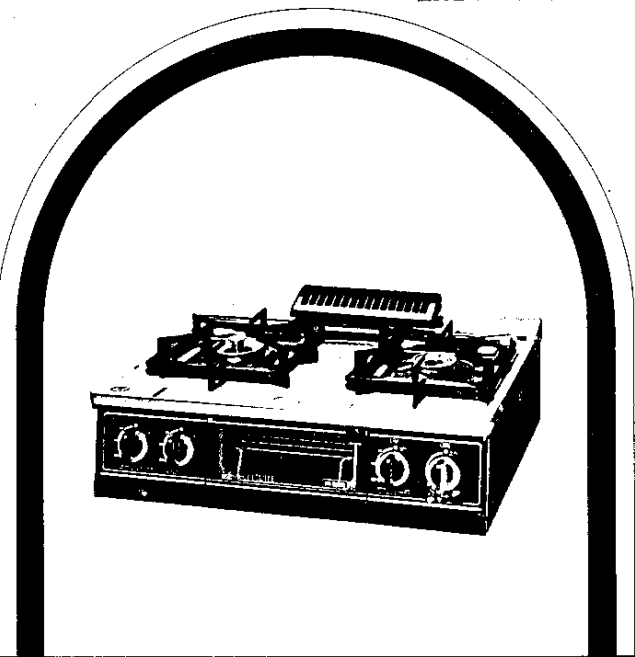
型式名 LW-361LG・LW-361RG

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

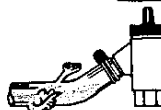
本社ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市東区平野町5丁目1	大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557 大阪市西区区玉出南2丁目9番41号	大阪 06 (852) 0001
北支社	〒532 大阪市淀川区十三丁目3番35号	大阪 06 (301) 3251
堺支社	〒590 堺市住吉東町2丁目2番19号	堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒568 高槻市藤の里39番6号	高槻 0728(71) 0361
阪神支社	〒662 西宮市和上町4番11号	西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578 東大阪市陸奥2丁目3番17号	河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町16番17号	枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町5丁目13番10号	神戸 078(578) 5231
京都支社	〒604 京都市中央区備前池町屋敷355	京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2丁目4番1号	奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1丁目1	和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670 姫路市神園町4丁目8	姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675 加古川市加古川町東津29の1	加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6丁目57番地	豊岡 07982(3) 2221
瀬南支社	〒625 瀬南市通分町字兵衛680の1	瀬南 0775(82) 5311
東播支社	〒622 彦根市大東町9番41号	彦根 0748(22) 3131
(長浜営業所)	〒626 長浜市南浜町3番4号	長浜 07496(2) 7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

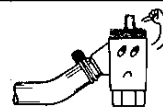
大阪ガス株式会社



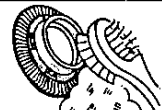
ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどき手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

- ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

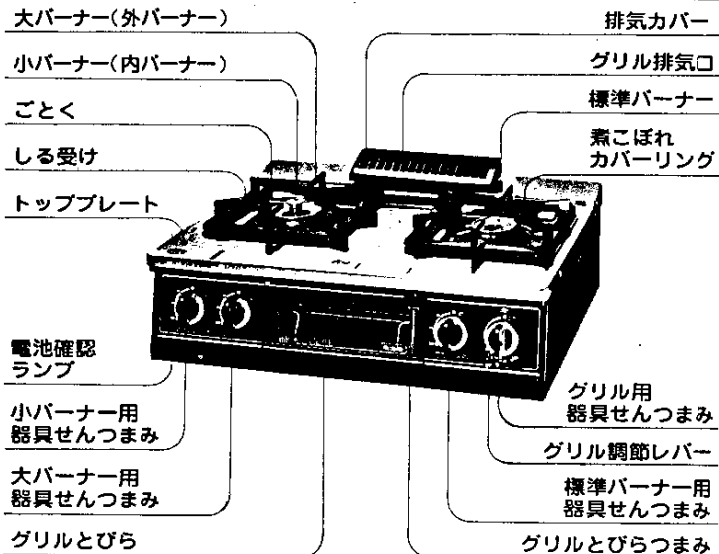
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロ
(グリル付)をお求めいただき、ありがとうご
ざいました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

- 各部の名称 2
- 特に注意していただきたいこと 3
- 器具の設置 9
- 使用手順 14
- 使用時のご注意 19
- 日常の点検・手入れ 20
- 故障異常の見分け方と処置方法 24
- 長期間使用しない場合 25
- アフターサービスのお申し込み 26
- 特 長 27
- 寸法図と仕様一覧表 28
- 別売部品のご紹介 29

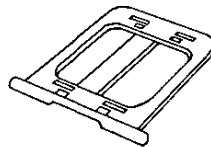
各部の名称



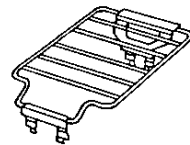
※写真は10-292型の場合です。10-293型はバーナーやつまみの配置が左右逆になります。

●付属品

グリル水入ざら



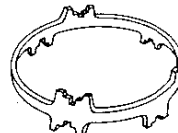
グリル焼網



グリル用とって



中華鍋用補助ごとく



ゴム管ホルダー



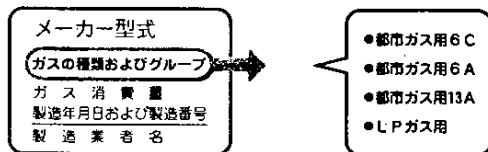
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。

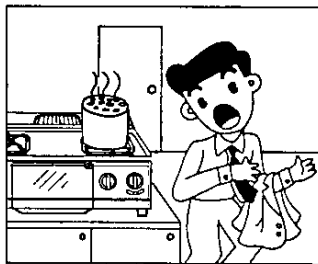
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



- ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

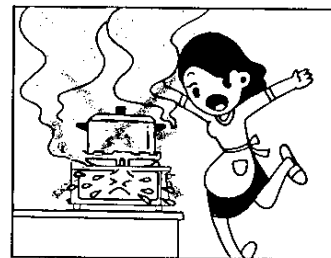
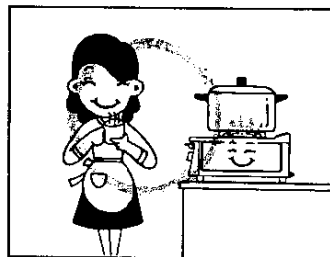
- 調理以外の用途(炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



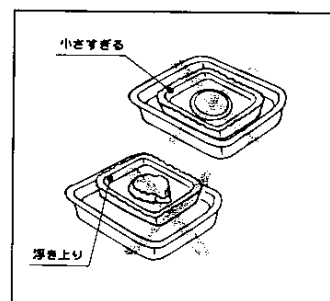
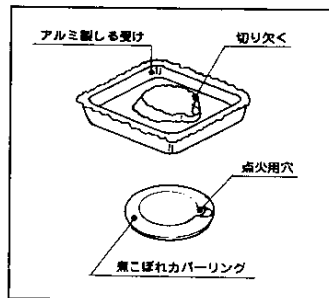
特に注意していただきたいこと②

市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。



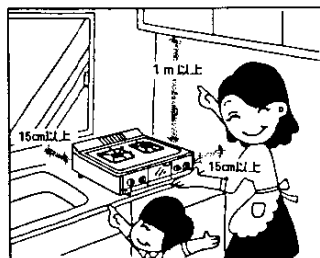
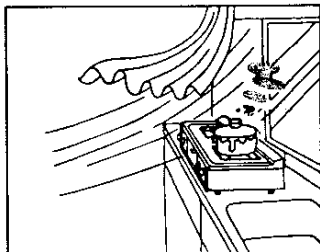
- 市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。
 - ・煮こぼれカバーリングの内径部の点火用穴をふさがないように大きく切り欠いてください。この穴をふさぐと点火できなくなります。
 - ・しる受けに十分なじませてください。浮き上ったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。
 - ・煮こぼれカバーリングは、必ずアルミハク製のしる受けを敷いてから浮き上らないように取り付けてください。



特に注意していただきたいこと ③

使用場所についてのご注意

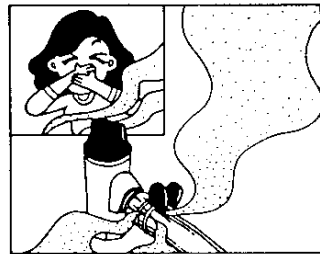
- 強い風の吹き込み所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面とも15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
壁が長時間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

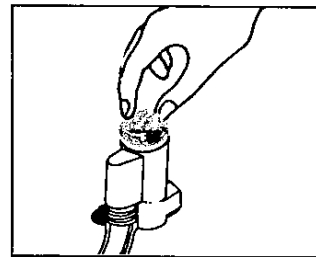
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。(おとりかえの目安は約3年です。)
ゴム管が古くなりますと、元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと ④

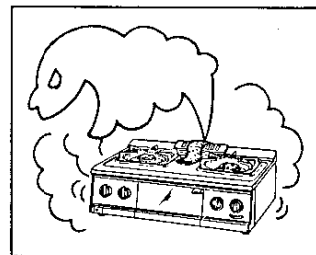
使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元せんをしめてください。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。



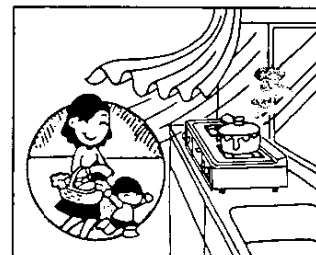
火災予防

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対にいたり近づけたりしないようにしてください。



外出などについてのご注意

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
バーナーの火が風や煮こぼれなどで消えたり、カラ炎きになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
温度が上がりすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。

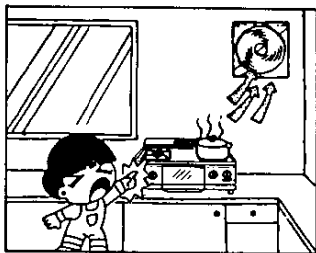


特に注意していただきたいこと ⑤

使用上のご注意

やけどのご注意

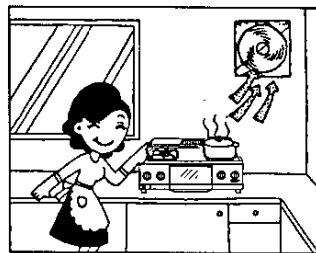
- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。



- ご使用中グリル水入ざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用としてをお使いください。ぬれぶきんで持つと蒸気が出てやけどするおそれがあります。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍～10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



特に注意していただきたいこと ⑥

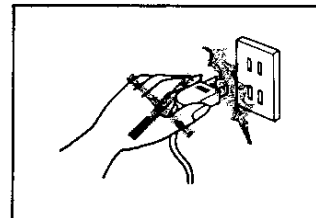
使用上のご注意

ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せんを閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については24ページをお読みください〕

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは20ページをお読みください。)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

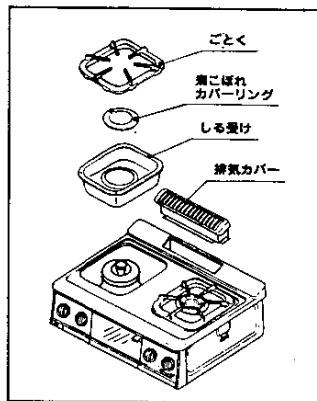
器具の設置

設置前の準備と確認

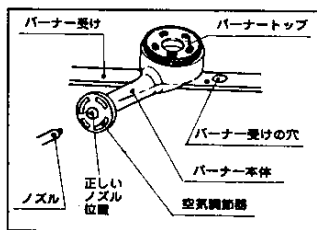
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、“各部の名称”のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受けを置き、その上に煮こぼれカバーリング、ごとの順に正しくのせてください。また排気カバーはトッププレートの後部の穴へ、当るまでまっすぐ差し込んでください。(うしろ、の文字が後側にくるように)



- バーナー本体の取り付けは、ノズルを図の正しいノズル位置(中央部の穴)にはめて、ウラ面の突起をバーナー受けの穴にはめると正しい位置になります。正しい位置になっているか必ずご確認ください。



器具の設置②

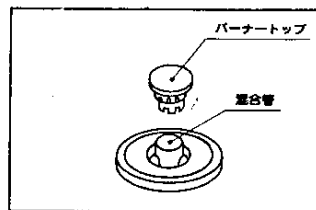
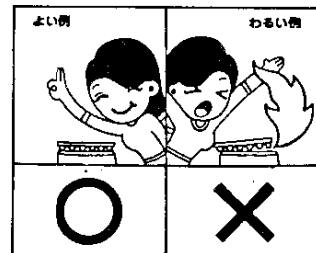
部品の取り付け

- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上がらないように2~3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。

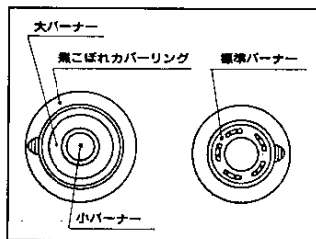
〈ご注意〉

バーナートップは大バーナー用(内炎口ののない方)と標準バーナー用がありますので間違いないように取り付けてください。

- 小バーナーも同様、大バーナーの内側にある混合管より浮き上がらないよう、2~3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。



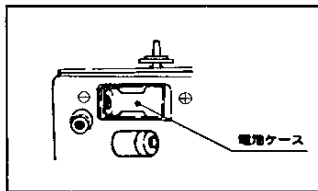
- 煮こぼれカバーリングもバーナートップと同様、大バーナー用と標準バーナー用とがあります。内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用です。カバーリングの欠き部分をバーナー横のガイドに合うようにはめ込んでください。



器具の設置 ③

部品の取り付け

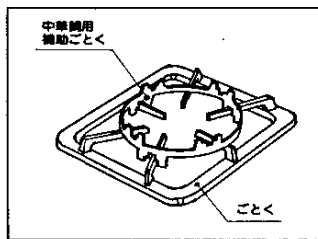
- 点火用の電池は電池ケース（器具下部の左前にあります）にはめこんでください。電池は単1(1.5V)1個用です。



〈ご注意〉

- 電池が正しくセットしており、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池におとりかえください。

- 付属の中華鍋用補助ごとくは中華鍋を用いて料理される時、鍋の安定性を良くするためにごとくにのせてお使いください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。爪が3本ある方が下側になります。調理台の上に底の丸い鍋をおくときの鍋敷きとしても使用できます。



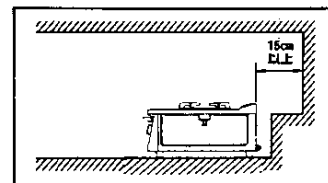
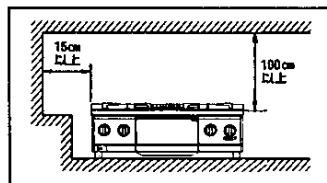
〈ご注意〉

- 底の丸い鍋以外は使用しないでください。
- 中華鍋は火力の強い大バーナー側をお使いください。

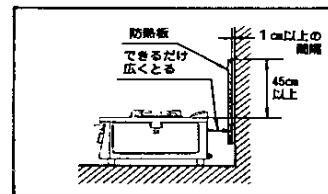
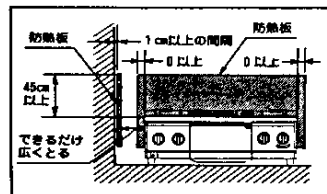
器具の設置 ④

設置上のご注意

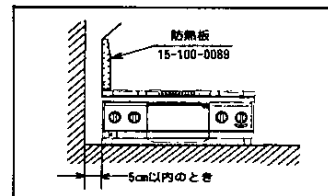
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合
 - ・ トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上) —— (火災予防条例で定められています)



- 可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合
 - ・ 図のように必ず別売の防熱板(コードNo.15-100-0084~8)を取り付けて使用してください。



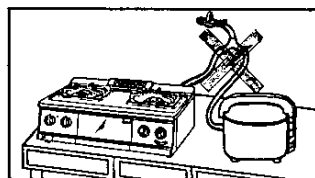
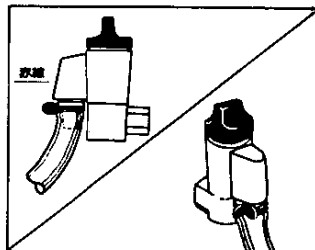
- 可燃性の壁面の高さが45cm以下の場合
は壁の高さに合わせて取り付けてください。
- 60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
(別売防熱板15-100-0089型)



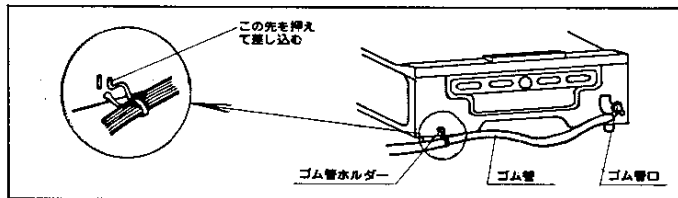
器具の設置 ⑤

ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりとめてください。
- 9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあります。
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。



- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器具後部の穴に差し込んで固定してください。



使用手順

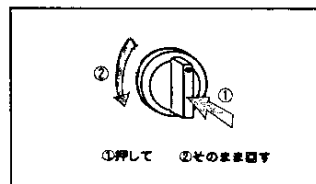
はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ざらに水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

点火前の準備と確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入ざらに水(コップ1杯半約300cc)を入れてください。

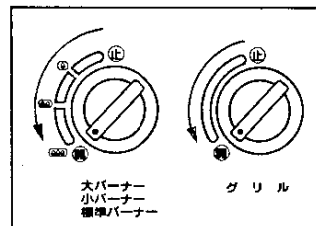
点火(こんろ部・グリル部)



- 器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ「開」の位置までまわすと電池確認ランプがつき、「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を確かめてから手をはなしてください。(途中で手を休めると点火しないことがあります)

〈ご注意〉

- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
- グリル点火時は、グリルバーナーの上火・下火ともに点火したことを必ずご確認ください。

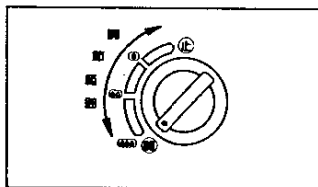


使用手順②

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火力調節

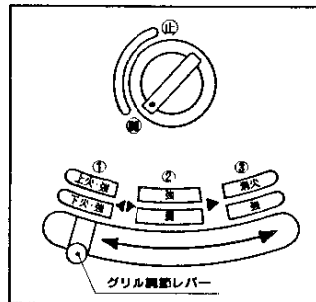


- こんろ部(左右)
 - 火力切替え式の器具せんにより、火力の調節が容易にできます。
④④④が「全開」④④が「中火」④が「小火」になっています。④④④位置より④④、④の位置にするとときは、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。
 - 火力マークの間でも使用できます。

〈ご注意〉

- ④と「止」の間で使用するときには炎が小さく、消えやすくなりますのでご注意ください。
- ④④④から④の位置にするとときは器具せんつまみをゆっくりとまわしてください。

使用手順③



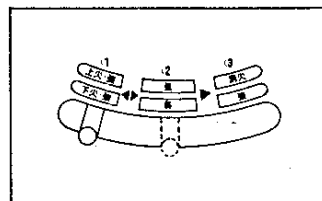
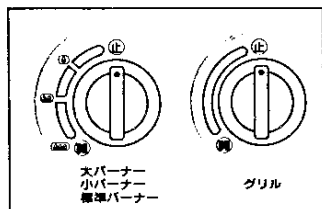
- グリル部
 - 器具せんつまみを「開」の位置にしたまま、グリル調節レバーで好みの火力に調節してください。
 - ①「上火・強一下火・強」、②「上火・強一下火・弱」、③「上火・消火一下火・強」の3種類の調節ができます。焼物の種類によって調理に適した位置でご利用ください。
(詳しくは付属のグリル料理手帳を参照ください。)

〈ご注意〉

- ②の位置から①に調節できますが、③の位置は自動的にロックされますのでレバーは元に戻せません。③の位置から②、①に調節する場合は、器具せんつまみを一旦「止」の位置に戻して消火し、あらためて点火操作から行ってください。
- 器具せんつまみは必ず「開」の位置でグリル調節レバーをゆっくり操作してください。あまり早く操作すると消火することがあります。
- 器具せんつまみが「止」の位置では、グリル調節レバーは動きません。
- ①から②の位置に調節するときは、グリル調節レバーが軽くとまりますが、②から③の位置にするとときは、③の少し手前から自動的に③の位置になります。

使用手順(4)

消火(こんろ部・グリル部)

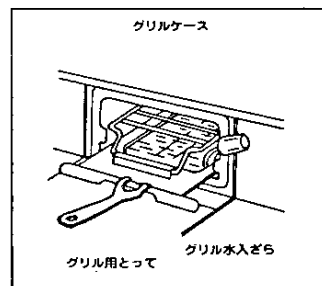


- 器具せんつまみを押さないで右へいっぱい止めの位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみをしめるだけでなく必ずガス元せんを止めてください。
- グリルの場合、器具せんつまみを止め、方向へまわすとグリル調節レバーが自動的に①の位置に戻りますが、これは器具せんつまみと連動しているためで異常ではありません。(但し、グリル調節レバーが①の位置にある場合は動きません。)

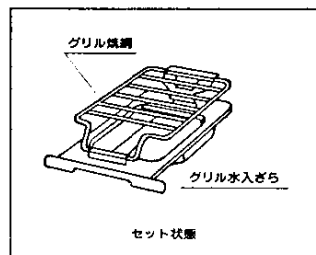
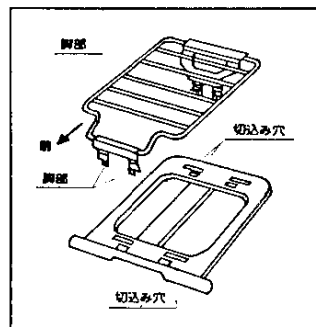
グリル部の使い方



- グリル水入ざらはグリルケース下部の引き出し部へ、奥にあたるまで入れてお使いください。出し入れはゆっくりしてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。(コップ1杯半約300cc)
- 水を入れる場合は一旦グリルとびらをあげ、付属のグリル用にとってで少し引き出してからコップなどで入れてください。このときグリルとびらに水をこぼさないようにご注意ください。
- グリル水入ざらの表面に脂が多くなりすぎると燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また続けてお使いになる場合はとくに水量に注意してください。

使用手順(5)

グリル部の使い方



- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル焼網はグリル水入ざらの前後の切込み穴へ、焼網の脚部を入れてお使いください。
- 切込み穴の大・小により焼網の高さを変えられます。大きい穴にセットすると焼網は低く(下段)なり、小さい穴にセットすると焼網は高く(上段)なります。焼物の種類によって使いわけてください。

〈ご注意〉

- 切込み穴へ、焼網の脚部が必ずセットされていることを確かめてからグリルケースに入れてください。片側でも外れてしまうと焼網が不安定になり、焼物が落ちたり焼け具合が悪くなります。
- グリル使用中は必ずグリルとびらを閉めてください。なおとびらの開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。
- 下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後に上火をつけますと、上火バーナーについた脂が燃えて煙が出る場合がありますが異常ではありません。

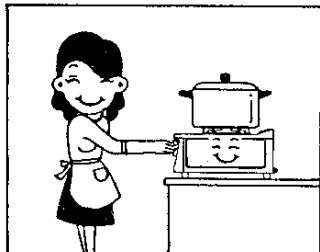
使用時のご注意

●煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれた時は、必ず完全にふきとってください。

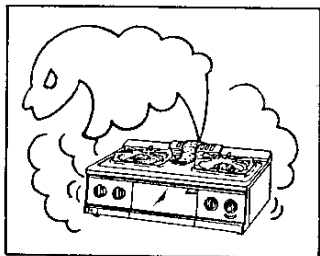
煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



●点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



●グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



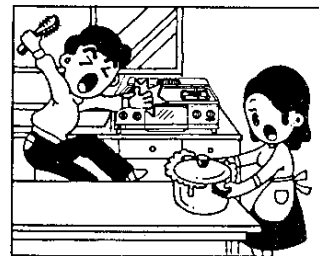
日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

●点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。

●点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

●点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。



点検

●安全にお使いいただくためにときどき点検してください。

●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてあります。

●ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。

●ゴム管が古くなってひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためガスがもれていないか、ときどき石けん水などで点検してください。

●器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものを置いてはいませんか。

●バーナートップ、ごとく、しる受け、煮こぼれカパーリング、排気カパーなどが正しくセットされていますか。

●バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。

●グリル水入ざらに多量の脂がたまっていませんか。

(脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります。)

お手入れ

- ごたく・しる受け・煮こぼれカバーリング・排気カバー・グリル水入ざら・グリル焼網・トッププレート・器体
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落したり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

そ
の
つ
ど

〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングは大バーナー用と標準バーナー用とがあります。外された場合は必ず内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用として取りつけてください。

●グリルとびら

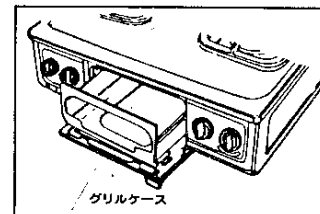
- ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

〈ご注意〉

- ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

●グリルケース

- グリルケースはセルフクリーニング仕上になっていますので、調理中に飛び散った脂が一面所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、べとべとした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。なお、グリルケースは簡単に引き出すことができます。



そ
の
つ
ど

〈ご注意〉

- 脂の付着量が多すぎてべとべとした感じになったときは、グリル用器具せんつまみを“開”(レバーつまみを①の位置、上火・下火とも“強”)の位置で30分~1時間程度から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- から焼きされる場合は必ずグリル水入ざらに水を入れて(途中で補充しながら)グリルのみ点火し、から焼き中は特にグリルとびらに水をかけないように注意してください。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。
- グリルケースの出し入れは、必ずグリルとびらを完全に開いてから行なってください。

●バーナー(こんろ用)

- バーナートップをとりはずし、ブラシやキリ状のものでそうじしてください。目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

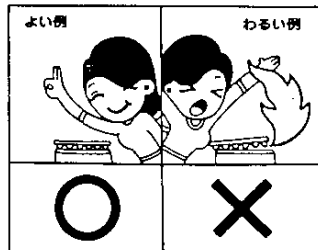
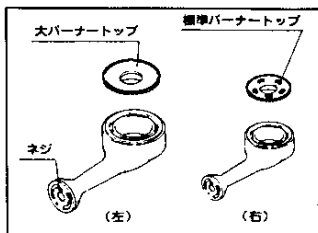


と
き
ご
ち

〈ご注意〉

- バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいください。
- バーナートップは大バーナー用(内炎口のない方)と標準バーナー用がありますので、外された場合は間違いないように取りつけてください。
- バーナー本体を取り外された場合は正しくセットしてください。(詳しくは9ページ「部品の取り付け」の項をお読みください。)なお空気調節器を止めているネジは絶対に動かさないでください。
- バーナー本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。

- 点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません。)
- 器具内の配線にはさわらないでください。



故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのまま使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象 原因	電池確認ランプがつかない	点火しない 点火しにくく 火移りしにくく	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	処置方法	参照ページ						
										ガス元せんの開け忘れ	ガス元せんの開きが不十分	ゴム管の接続が不完全	ゴム管内に空気が残っている	ゴム管の折れ曲り、つぶれ	ゴム管のひび割れ・穴あき
ガス元せんの開け忘れ		○						ガス元せんを開ける (全開にする)	—						
ガス元せんの開きが不十分			○			○									
ゴム管の接続が不完全		○					○	ゴム管を確実に接続する	13						
ゴム管内に空気が残っている		○			○	○		点火操作を繰り返す	14						
ゴム管の折れ曲り、つぶれ		○	○		○	○		ゴム管の折れ・曲りを直す	13						
ゴム管のひび割れ・穴あき							○	ゴム管を交換・先を切りつめる	13						
バーナーの炎口づまり		○	○	○			○	バーナーの手入れをする	22						
バーナートップの浮き		○	○	○	○		○	バーナートップを正しくセットする	10						
ノズルづまり		○	○					点検・修理を依頼する	—						
点火装置の故障	○	○					○	◇	—						
器具せんの故障	○	○					○	◇	—						
点火装置の電極部の汚れ		○						◇	—						
器具の銘板と使用ガスの不一致		○	○	○	○	○	○	◇	3						
電池が消耗している	○	○						新品と交換する	11						
電池の取り付けが悪い	○							正しく取りつける	11						
点火操作が適切でない。		○						「使用方法(点火)」参照	14						

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 24ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
 - ①品 名……（テーブルコンロ）
 - ②品 番……左側面に貼付してあります。
(例)

(410-292(U))

大阪ガス株式会社 08

- ③現 象……（できるだけ詳しく）
- ④道 順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

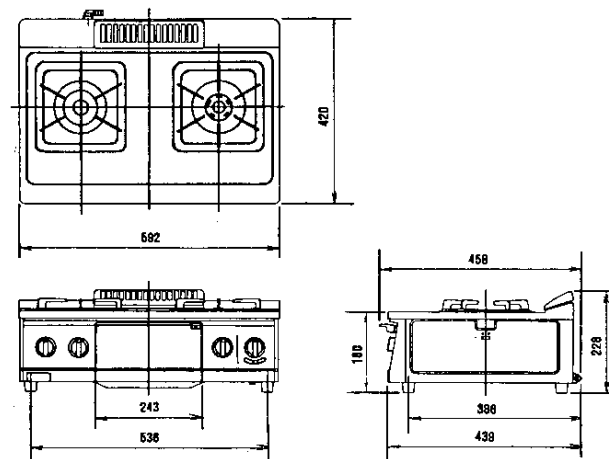
保証書について

- この器具には保証書がついています。このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特 長

- 1 保温から中華料理まで、幅広い火力が得られる二重バーナー式の強火バーナー付です。(10-292タイプは左側、10-293タイプは右側です。)
- 2 上下同時に早く焼ける両面焼グリル付。裏返す手間も不用です。
- 3 上火・下火の火力がワンタッチで調節できるグリル調節レバー付。
・焼物の種類や大きさによってキメ細かな調節ができます。
- 4 グリル後方排気方式の採用で、グリル内部に煮こぼれ等が落ちず、また、グリル回りも汚さずに清潔にお使いいただけます。
- 5 料理中のふきこぼれが器具の下に流れにくい煮こぼれカバーリング付です。
- 6 ごんろの器具せんはよく使用する強火・中火・小火の位置に「カチッ」という音と軽い手応えで容易に合わせることができます。
- 7 トッププレート中央にグリル排気口がありませんので、グリルの排気熱で鍋の取手が熱くなることがありません。
- 8 点火は電池による連続放電式ですので、点火操作が軽快で確実です。電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。
- 9 グリルケースはお手入れの簡単なセルフクリーニング仕上げです。

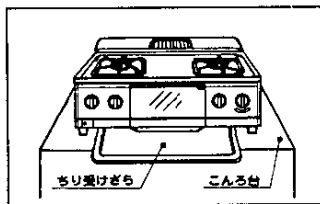
寸法図と仕様一覧表



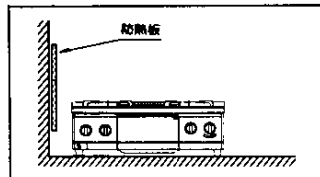
器 種 名	グリル付ニロコンロ					
品 名	10-292(U)			10-293(U)		
点 火 方 式	連続放電点火					
外 形 寸 法	高さ180mm×巾592mm×奥行458mm					
重 具 (器具)	14.5kg					
使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1 時間当りのガス消費量					ガス接続
	個別ガス消費量				全点火時	
	大バーナー	小バーナー	標準バーナー	グリル	ガス消費量	
都 市 ガ ス 用	6 C (kcal/h)	3,100	1,000	2,350	2,100	7,900 (1.87m ³ /h)
	13 A (kcal/h)	3,100	950	2,350	2,100	8,000 (0.77m ³ /h)
	6 A (kcal/h)	3,050	950	2,200	2,100	7,800 (1.18m ³ /h)
L P ガ ス 用 (kg/h)	0.24	0.072	0.19	0.18	0.65	内径9.5mm ガス用 ゴム管

別売部品のご紹介

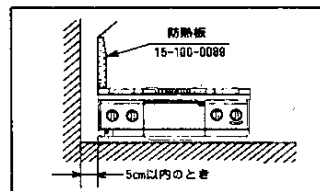
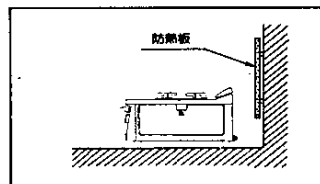
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。



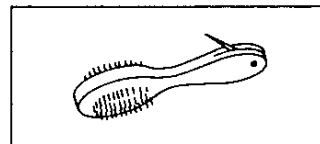
- 落ち受けざら(コードNo:15-100-0083)
- 図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは落ち受けざらの上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



- 防熱板(コードNo:15-100-0084-8)
- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



- 防熱板(コードNo:15-100-0089)
- 60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



- 掃除ブラシ(4)94-100
- バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

おねがい

ガスくさいときはお部屋の元せんを閉め、窓を全開してから(火気に注意して)大阪ガス支社・サービスステーションにご連絡ください。